

„Grafentorte“ (auf Basis einer Schwarzwälder Kirschtorte)

von Lo Graf von Blickendorf und Dorothee Kerstiens aus Berlin und Münster

Wenn Lo Graf von Blickendorf in einem seiner Lieblingscafés ein gutes Stück Torte genießt, dann sind ihm neugierige Blicke sicher. Mit schickem Zwirn, Hut, Gehstock und markanter Brille ist der gebürtige Münsteraner eine echte Erscheinung. Seit 15 Jahren geht der erfolgreiche Cartoonist, Autor und Torten-Liebhaber als schillernder Graf durch die Welt – ohne tatsächlich einer zu sein: Mit erfundenem Adels-Titel und einer großen Portion Humor hat er sich zu seiner eigenen Kunstfigur gemacht. Gemeinsam mit Dorothee Kerstiens, die die Rezepte der Münsteraner Kaffeehausdynastie Grottemeyer in Buchform veröffentlichte, backt der Wahlberliner eine „Grafentorte“. Die mag den einen oder anderen stark an eine Schwarzwälder Kirschtorte erinnern, aber warum sollen sich nicht auch Torten mit Adelstiteln schmücken ...?

Zutaten für den Mürbteig (Springform Ø 26):

80 g kalte Butter
40 g Zucker
etwas abgeriebene Bio-Zitronenschale
1 Prise Salz
1 Msp. Vanille
80 g Mehl
30 g gemahlene Mandeln

Zutaten für die Schokoladenbiskuit-Böden (Springform Ø 26):

4 Eier
2 El Wasser
120 g Zucker
1 Msp. Vanillezucker
1 Prise Salz
60 g Mehl, 20 g Speisestärke, 20 g Backkakao, 1 Msp. Zimt, 1 Msp. Instant-Esspessopulver
20 g fein gemahlene Mandeln
1 Tl Backpulver

Zutaten für die Füllung:

80 g rotes Johannisbeergelee
2 Gläser Sauerkirschen: Benötigt werden 400 g abgetropfte Kirschen (Kirschsafft auffangen!) und 16 schöne Kirschen für die Dekoration
200 ml Kirschsafft
20 g Stärke, 1 El Zucker, 1 Msp. Vanillezucker
100 ml (10 El) Kirschwasser, alternativ Kirschsafft zum Tränken der Böden
700 ml Sahne (32%) plus 100 ml Sahne für die Dekoration
2 Päckchen Sahnesteif, 1 Msp. Vanillezucker
1 Tl Zucker

Zutaten für die Dekoration:

Ca. 100 ml Sahne
16 Kirschen (s.o.)

100 g dunkle Kuvertüre, fein gehobelt

Zubereitung:

1. Für den Mürbeteig das Backpapier auf den Boden der Backform legen, mit dem Ring umspannen. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Kalte Butter in kleine Stücke schneiden, Zucker, Salz Zitronenabrieb und Vanille zugeben und kurz mischen. Mehl und Mandeln zugeben und zügig verkneten. 30 Minuten kühl stellen. Teig zwischen zwei Stück Frischhaltefolie ausrollen und gleichmäßig auf dem Boden der Springform verteilen. Mit einer Gabel Löcher in den Teig stechen, ca. 15 Minuten abbacken. Ring lösen, Boden auf ein Gitterrost setzen, auskühlen lassen.
2. Für die Schokoladenbiskuit-Böden Backpapier auf den Boden der Backform legen, mit dem Ring umspannen. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Mehl, Speisestärke, Kakaopulver, Zimt, Instant-Espressopulver und Backpulver sieben und mit den Mandeln mischen. Eier sauber trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei die Hälfte des Zuckers und die Prise Salz einrieseln lassen. Das Eigelb in einer weiteren Rührschüssel mit Vanille und abgeriebener Zitronenschale intensiv aufschlagen, dabei die andere Hälfte des Zuckers einrieseln lassen. Die Masse wird dabei heller und gewinnt deutlich an Volumen. Mit dem Schneebesen etwas Eischnee unterheben, dann in drei Portionen jeweils Eischnee und die gesiebte Mehlmischung zugeben und mit dem Schneebesen unterheben. Zuletzt mit einem Teigschaber wenden, damit kein Mehl am Boden bleibt. Masse in die vorbereitete Springform füllen, glatt streichen und ca. 35 Minuten auf der zweiten Schiebeleiste von unten abbacken. Vom Rand lösen, Ring abnehmen, auf ein Gitterrost umdrehen, das Backpapier am äußeren Rand ggf. leicht anfeuchten und abziehen. Auskühlen lassen. Schokoladen-Biskuit in drei Böden teilen. Der mittlere Boden darf etwas dicker sein als der obere und der untere Boden.
3. Johannisbeergelee glatt rühren, eine sehr dünne Schichte auf den Mürbeteig-Boden streichen. Den unteren Schokobiskuit-Boden aufsetzen. Stärke mit 1 El Zucker und Vanillezucker gut mischen, mit 30 ml Kirschsafft anrühren. Den restlichen Kirschsafft aufkochen, Topf von der Herdplatte ziehen und die Stärke-Saftmischung zügig einrühren. Abgetropfte Kirschen mit einem Teigschaber vorsichtig unterziehen und sofort auf den vorbereiteten Biskuitboden geben, Dabei am Rand ca. 1 cm frei lassen. Abkühlen lassen.
4. 800 ml kühl-schrankkalte Sahne, Sahnesteif, 1 Msp. Vanillezucker und 1 Tl Zucker steif schlagen. Ca. 100 ml geschlagene Sahne für die Dekoration in einen Spritzbeutel füllen und beiseite legen. Eine Schicht Sahne auf die Kirschen verteilen, dabei den 1 cm breiten Rand um die Kirschen herum mit Sahne füllen, glatt streichen. Den mittleren Schokoladenbiskuit mit gut der Hälfte des Kirschwassers gleichmäßig beträufeln und aufsetzen. Eine Schicht Sahne aufstreichen. Den oberen Schokobiskuit auf der Anschnittseite mit dem restlichen Kirschwasser beträufeln. Umdrehen und auflegen. Die Torte nun oben und seitlich dünn mit Sahne einstreichen. Mit einem breiten Messer rundherum am unteren Tortenrand einen knapp 1 cm

hohen Ring aus gehobelter Kuvertüre aufbringen.

5. Tortenoberfläche in 16 gleichmäßige Stücke einteilen. Auf jedes Tortenstück mit dem Spritzbeutel einen großen Sahnetupfer setzen. Je eine abgetropfte Kirsche darauflegen. Die restlichen Kuvertürespäne kreisförmig um die Sahnetupfen herum verteilen.

Tipp: Die Böden können gut schon am Vortag gebacken werden!

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!